

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 5**  
**du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023**  
**- scolaire -**

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1 <sup>er</sup>	JEUDI 2	VENDREDI 3
	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Macédoine	Salade de betterave	Salade Haricots verts Féta, œuf
	1 2 3	10	3/10	10	1 3 10
	Lasagnes de légumes	Saucisse grillée	Steak haché	Gratin de pâtes bio bolognaise bio	Poisson du marché
	1 2 3 8	1 2	1	1/2/3	1/2/3/4
		Purée de brocoli	Petits pois	-	Purée
		1	1		1
	Fromage frais bio	Comté bio	Edam bio	Tomme coupe bio	Samos
	1	1	1	1	1
	Clémentine	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	Kiwi bio	Panna cotta mangue passion
			1 2 3		1

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto-contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE




# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 6 du lundi 6 au vendredi 10 février 2023 - Centres aérés-

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	LUNDI 6	MARDI 7	MERC 8	JEUDI 9	VEND. 10
	Taboulé bio	Friand	Œuf dur mayonnaise	Salade verte bio	Tomate Russe
	2	1/2/3	3/10	10	3/10
	Steak haché bio	Saucisse knack bio	Sauté de dinde	Tartiflette végétarienne	Quenelle de brochet
	1	1	1/2	1/3	1/2/3/4
	Julienne de légumes bio	Ragout de pomme de terre	Haricots blancs	<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	Riz blanc
	1	1	1		1
	Gouda bio	Fromage	Fromage bio	Yaourt nature	Comté coupe bio
	1	1	1	1	1
	Poire bio	Grosse madeleine maison	Compote bio	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat
		1 2 3		1/2/3	1/2/3

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE





# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

**SEMAINE 7**  
**du lundi 13 au vendredi 17 février 2023**  
**- Centres aérés -**

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	LUNDI 13	MARDI 14	MERC 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	Sardine à la tomate	Salade d'endives aux noix	Pizza Romaine	Salade de blé aux légumes	Tomate mozzarella
	4	10/11	1/2/3	2/7/10	1/10
	<b>Hachis parmentier bio</b>	Rôti de bœuf	Cordon bleu de dinde au four	Saucisse grillée	Poisson pané
	1/2/3	1	1/2/3	1	1/2/3/4
	-	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Riz pilaf
		1/2/3	1	1/2/3	1
	Yaourt à boire	<b>Tomme coupe bio</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Edam bio</b>	Yaourt aux fruits
	1	1	1	1	1
	Ananas au sirop	Tarte aux pommes	Ile caramel	Cubes de fruits des îles	<b>Kiwi bio</b>
		1/2/3	1/2/3		

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Équilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto-contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE


*Macavan*  
traiteur

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 8 du lundi 20 au vendredi 24 février 2023 - Scolaire -

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	Potage de légumes Et croûtons	Céleri râpé	Macédoine	Salade verte bio	Jambon blanc
	1 2 8	8/10	10	10	
	Raviolis gratinés	Pané fromager Chou fleur et pomme de terre en gratin	Rôti de dinde	Lasagnes bio	Poisson pané
	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3 4
		<b>100%</b>  <b>VÉGÉTARIEN</b>	Pomme duchesse	-	Jardinière de légumes
			1 2 3		1
	Emmental bio	Vache qui rit	Yaourt nature	Fromage fondu bio	Rondelé au noix
	1	1	1	1	1 11
	Mousse de crème de marron	Fruit bio	Coupelle pomme abricot	Crème au chocolat bio	Compote bio
	1 2 11			1 2 3	

Produits  
issus  
Fournisseurs  
locaux et Bio

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria

Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

